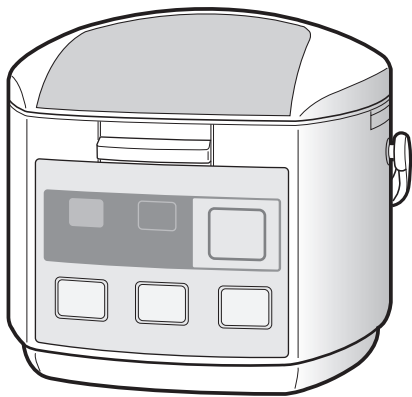
ジャー炊飯器 家庭用

取扱説明書

形名

ケイ エス エイチ

KS-H59

業務用として、使用しないでください。

※お買いあげの機種によって、この取扱説明書内で記載している、操作キーのデザインと異なっている場合がありますが、使いかたは同じです。

わが家は

自慢の ふっくらごはん

ちょっとした心掛け、ほんの少しの愛情で、ごはんはずっとおいしくなります。

9 ページ

もくじ

お買いあげいただき、まことにありがとうございました。この取扱説明書(保証書付) をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
ご使用の前に、「安全上のご注意」を必ずお読みください。
この取扱説明書は、いつでも見ることができる所に必ず保存してください。

安全上のご注意

火災や感電、大けがを
防ぐために
お守りください。

この取扱説明書および商品には、
安全にお使いいただくために、
いろいろな表示をしています。
内容(表示・図記号)をよく理解
してから本文をお読みになり、
記載事項をお守りください。

⚠ 警告

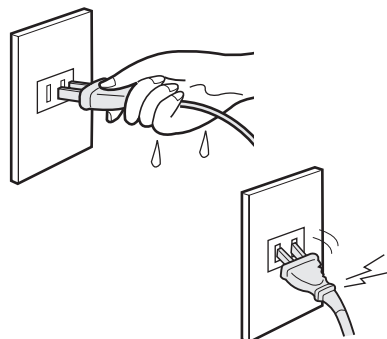
電源や電源プラグ・コードは

必ず実施

●定格15A(アンペア)以上・交流100Vのコンセントを単独で使う。

●差込プラグは根元まで確実に差し込む。
●差込プラグに付いたほこりは定期的に取る。
(感電・火災の原因になります)

禁止

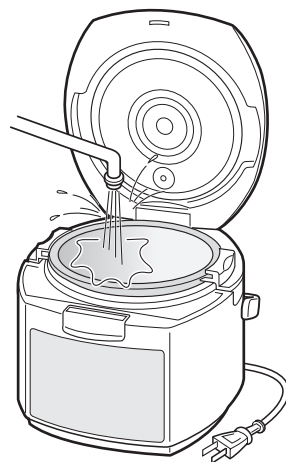
●ぬれた手で差込プラグの抜き差しをしない。
●ゆるんだコンセントは使わない。
●傷んだコードや電源プラグは使わない。
●傷付けたり、変形させせない。
- 無理に曲げる・引っ張る・ねじる・束ねる・重い物をのせる・挟み込む・加工する・高温部(排気口)に近付けるなどをしない。
(火災・感電・ショートの原因になります)

ご使用時は

禁止

●吸排気口やすき間にピンや針金など、異物を入れない。
●蒸気口に顔や手を近づけない。
●子供だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない。
(感電・異常動作・やけど・けがの原因になります)

お手入れ時は

禁止

●本体を水洗いしたり、水につけたり、水をかけたりしない。
●改造や分解、修理をしない。
(ショート・感電・火災・けがの原因になります)
修理は、お買いあげの販売店、またはもよりのお客様ご相談窓口にご相談ください。

■「表示」を無視して、誤った取り扱いをすることによって生じる内容を、次のように区分しています。

警告	「死亡や重傷を負うおそれがある内容」を示しています。
注意	「けがや財産に損害を受けるおそれがある内容」を示しています。

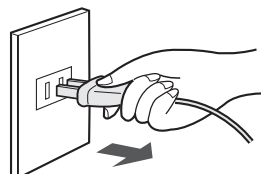
■お守りいただく内容の種類を、「図記号」で区分して説明しています。

	「してはいけないこと」を表しています。
	「しなければならないこと」を表しています。

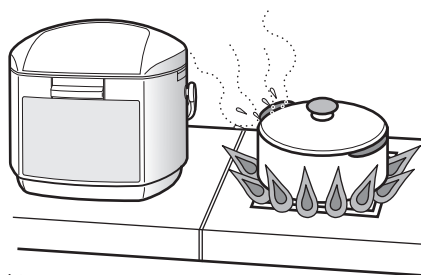
⚠ 注意

電源や電源プラグ・コードは

必ず実施

●使用時以外は、差込プラグをコンセントから抜く。
●差込プラグを抜くときは、必ず差込プラグを持つ。
●コードを巻き取るときは、差込プラグを持つ。
(感電・漏電・火災・けがの原因になります)

こんな場所で使わない

禁止

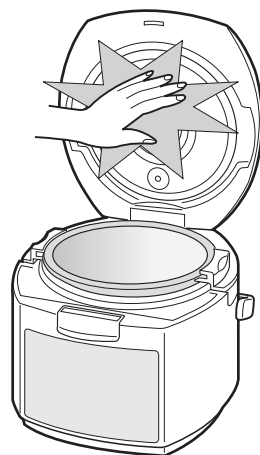
●不安定な場所。
●熱に弱い敷物の上。
(じゅうたん・ビニールシートなど)
●水のかかる所や火気の近く。
●壁や家具の近く。
●キャビネットのような蒸気のこもりやすい所。
(変色・変形・感電・漏電や火災の原因になります)

ご使用時は

禁止

●専用の内なべ以外では、使用しない。
(過熱・異常作動の原因になります)

●本体を持ち運ぶときは、ボタンに触れない。
(ふたが開いて、けがややけどをすることがあります)

●使用中や使用後しばらくは、熱板など高温部に触れない。
(やけどの原因になります)

●取扱説明書に記載以外の方法で使用しない。

お手入れ時は

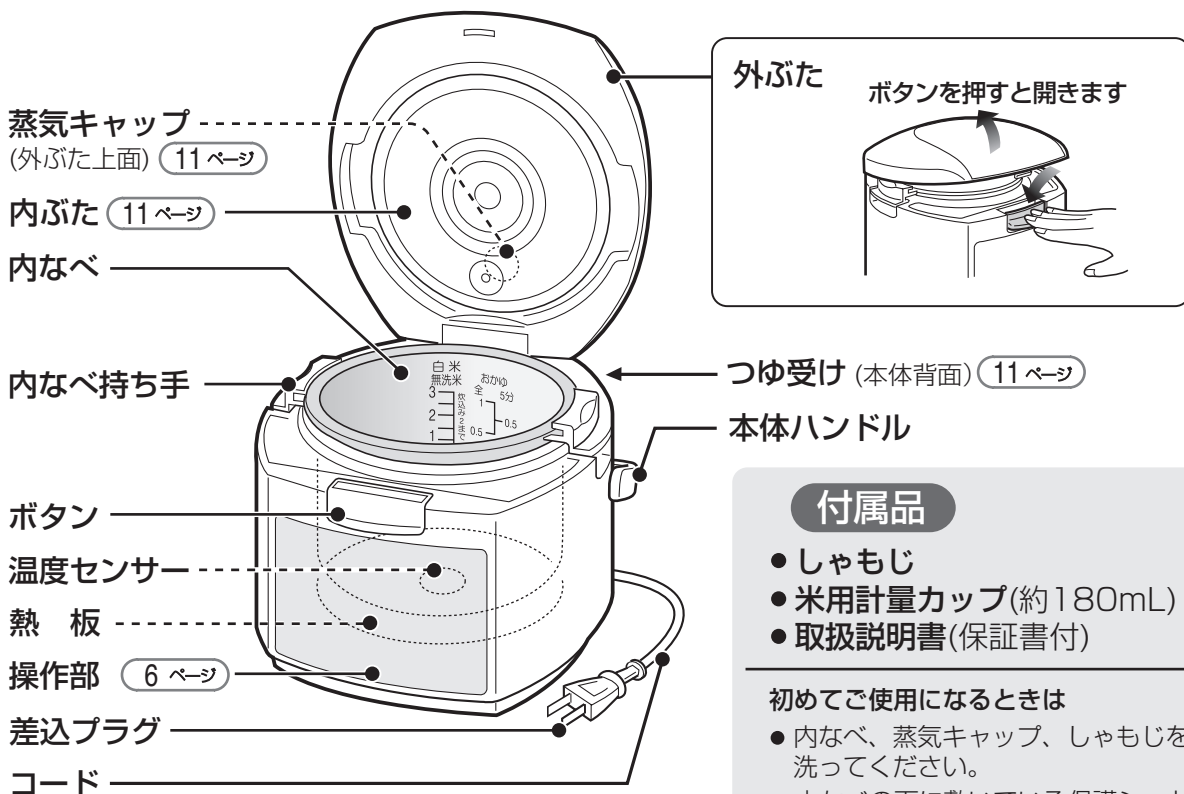
必ず実施

●冷めてからおこなう。
(高温部に触れ、やけどのおそれがあります)

各部のなまえ

蒸気キャップ
(外ぶた上面) 11ページ
内ぶた 11ページ
内なべ
内なべ持ち手
ボタン
温度センサー
熱　板
操作部 6ページ
差込プラグ
コード
外ぶた
つゆ受け (本体背面) 11ページ
本体ハンドル

白米 無洗米 3 2 1 おかゆ 全 5分 1 0.5 0.5 炊込み2まで

外ぶた
ボタンを押すと開きます

付属品

- しゃもじ
- 米用計量カップ(約180mL)
- 取扱説明書(保証書付)

初めてご使用になるときは

- 内なべ、蒸気キャップ、しゃもじを洗ってください。
- 内なべの下に敷いている保護シートは不要です。取り除いてください。

使用上のご注意

炊飯するときは

- **内なべの内側以外に米粒や異物を付けない。**
  うまく炊けなかったり、故障の原因になります。必ず取り除いてください。
- **ふたにふきんなどをかぶせない。**
  変形・変色や故障の原因になります。
- **使い始めは製品からプラスチックのにおいがすることがありますが、異常ではありません。**
- **保温できないものがあります。**
  具や調味料が入っているごはんやおかゆなど
  保温するときは 6ページ
- **お湯で米を洗って炊飯をしないでください。**
- **アルカリ度の強い水で炊飯すると、べとついたり黄変しやすくなります。**

内なべのフッ素皮膜を長持ちさせるために

ガスコンロなどの直火や電子レンジで使用しない

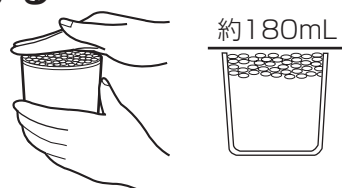
- **泡立器や鋭利な用具で洗米しない。**
- **付属のしゃもじ以外のものは使わない。**
- **食器類を入れたり、炊飯器以外で使わない。**
- **酢・油を入れない。**
- **調味料を使ったらすぐ洗う。**
- **スポンジの硬い面で洗わない。**

※内なべは、使っているうちに色むらができることがありますが、衛生上は影響ありません。
安心してお使いください。
気になるときは、購入できます。
お買いあげの販売店、またはもよりのお客様ご相談窓口にご相談ください。15ページ

ごはんを炊く前に

この説明書内のカップ表記は、米用計量カップ(1合)＝180mLです。

1 付属の米用計量カップで正確にお米をはかる

- **すりきり1杯で1合(約180mL)です。**
  「計量米びつ」ではかると誤差が出る場合があります。
  また、料理用計量カップは、200mLですので、
  必ず、米用計量カップをお使いください。

2 お米を洗う

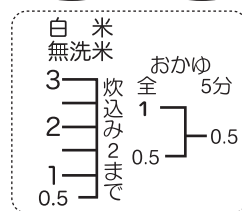
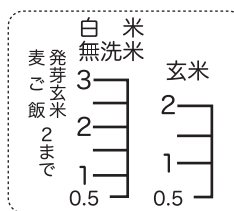
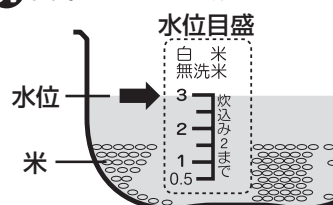
- 充分に洗米をしてください。(洗い不足は、焦げやにおい、変色の原因)

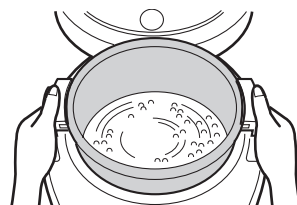
洗いかた (内なべで洗えます)

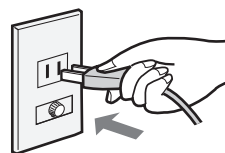
① 1回目は、米ぬか等をとるため、たっぷりの水でさっとかき混ぜ、すぐに水を捨てる。
② 2回目からは、米をよく研いで水が澄むまで洗う。
※ 無洗米の場合で水がにごっているときは、1～2回水を替えてすすぐ。

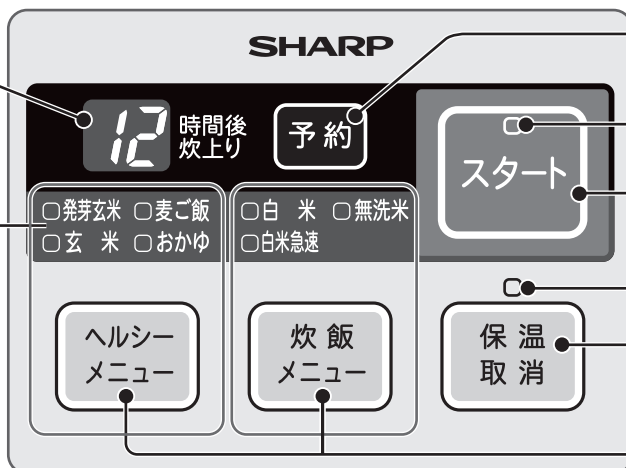
3 水加減をする

- 米を水平にならし 、平らな台の上で水加減してください。
  お湯やアルカリ度の強い水で炊飯しないでください。
  (べとつき・黄変の原因)
- お好みに応じて、水の量を調節するときは、半目盛(1目盛の半分)以内で加減してください。
- 内なべの両側に水位目盛があります。
  お米の種類やメニューに合った水位目盛で水を入れてください。
  ※無洗米は、白米と同じ水加減です。

例 白米を3カップ炊くとき

4 内なべを水平にして本体にセットする

- 熱板表面の異物は取り除きます。
  内なべ外側の異物や水滴などを拭き取ります。

5 ふたを閉めて 差込プラグをコンセントに差し込む

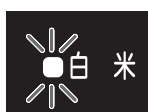
- テーブルタップ等を使って他の器具と同時に併用しないでください。電圧が下がって、うまく炊けない場合があります。

ごはんの炊きかた

操作部

▶ 5ページの「ごはんを炊く前に」の操作後におこないます。

白米 を炊くとき

その他のメニューを炊くときは、右ページを参照ください。

1 押す

炊飯中

●メニューランプ「白米」、「スタート」キー点灯
●炊き上がりまでの時間 （右ページ）

2 終了音 ピーッ、ピーッ、ピーッ、ピーッ♪ **ごはんをよくほぐす**

ご注意 炊きあがった直後にふたを開けるときは、蒸気に気をつけてください。

●炊きあがりと同時に保温を開始します。（保温ランプ点灯）

保温するときは

●底からすくいあげるように全体をほぐし、余分な水分を逃がす。
●保温中も時々ほぐす。
●少量のときは、なべ肌から離し、中央に盛る。(パサツキ防止)
●しゃもじを入れた状態にしない。(変色・においのおそれ)
●一旦冷めているごはんを保温しない。(腐敗のおそれ)

保温できないもの

● 12時間以上の保温。(黄変・乾燥のおそれ)
●発芽米や玄米、具や調味料が入っているごはん。(腐敗のおそれ)
●おかゆの長時間保温。(時間の経過とともにのり状になりやすい)

3 **使用後は、取 消 を押し、差込プラグを抜く**

押す

抜く

1カップ（米用計量カップ）＝180cc(mL)

炊きかたのポイントとご注意

無洗米
- お米にしっかり水を吸収させるために、底からよくかき混ぜてください。
- 水を入れると、お米からでんぷん質が溶け出して白くにごり、沈殿して硬めに炊き上がったり、おこげができやすくなります。気になる場合は、1～2回水を替えてすすぎます。
- 水温が25℃以上になると浸した無洗米の腐敗が早まります。夏場に予約炊飯をおこなう場合はよく洗い、予約時間を8時間以内にしてください。

白米急速
- 少しおこげができたり、硬くなることがあります。
白米以外のお米、具や調味料の入るメニューには使わないでください。

発芽玄米 麦ご飯 雑穀類

合わせる水位 **白米**

- 炊ける分量は、白米を混ぜて2カップまでです。
- 押し麦や雑穀類だけでは、吹きこぼれますので炊飯しないでください。
- 分量は、発芽玄米、押し麦などの商品パッケージに記載の内容をご覧ください。
(例) **発芽玄米→** 白米1カップに対して発芽玄米0.5カップ[水位→1.5]
麦ご飯→ 白米1カップに対して押し麦0.1カップ[水位→1.1(目安)]
※お好みにより分量を加減してください。
- 炊飯した後は、蒸気口が汚れやすいので、必ずお手入れしてください。
- 水を多めにする場合は、必ず半目盛以内で加減してください。
- 水に浮くような場合は、蒸気口がつまり、蒸気もれや変形・破損の原因になることがありますので、よく混ぜ、しばらく浸して沈んでから炊いてください。

白米急速・無洗米 を炊くとき

1 炊飯メニュー **押す**
- 目的のメニューが点灯するまで数回押します。（この操作でも「白米」が炊けます）

白米 → 白米急速 → 無洗米

メニューランプが順番に点灯します。

発芽玄米･玄米･麦ご飯･おかゆ を炊くとき

1 ヘルシーメニュー **押す**
- 目的のメニューが点灯するまで数回押します。

発芽玄米→玄米→麦ご飯→おかゆ

メニューランプが順番に点灯します。

1-2 炊飯を開始する

押す

スタートキーを押さずに10秒放置するとお知らせ音(ピッピッピッ…)が鳴ります。
スタートキーを押してください。

炊飯中

左ページ **2**、**3** へ

使いかた

● 炊飯できる量と炊き上がり目安時間

	白米	白米急速	無洗米	発芽玄米	玄米	麦ご飯	おかゆ	
							全がゆ	5分がゆ
米量(カップ)	0.5～3			0.5～2			0.5～1	0.5
時間(分)	45～55	22～42	47～57	46～55	105～120	46～54	65	65

※条件：電圧100V、室温20℃、水温18℃、水加減標準での目安の時間です。
※時間は、米や具の種類･量･室温･水加減･電圧で変わります。

予約炊飯のしかた

何時間後に炊き上げたいのかを合わせます。
最大12時間後まで(1時間単位)合わせることができます。

▶ 5ページの「ごはんを炊く前に」の操作後におこないます。
※取り消すときは 取消 キーを押します。

1 予約 を押して炊き上がりまでの時間を合わせる

例 5時間後に炊き上げたいとき

5回押す

- 押すごとに、1時間単位で合わせることができます。押し続けることもできます。(1〜12時間)
- 表示部とスタートキーが点滅します。
- 炊き上がりまでの残り時間を表示します。

ご注意
- **何時間後に炊き上げたいのかを合わせます。**
- **予約時間を1時間にすると、すぐに炊飯が始まります。**
  ※「玄米」は炊き上がりまで2時間かかります。
  予約は、3時間以上に合わせてください。

---

2 白米のときは、

押す

5時間後
終了音
ピッピッピッピッ♪

- 炊飯開始1時間前まで炊き上がり時間がカウントダウンし、その後炊飯スタートします。

白米以外のときは、

ヘルシーメニュー または、炊飯メニュー を押してメニューを選び スタート を押す

7ページ参照

- スタートキーを押し忘れると10秒後にお知らせ音(ピッピッピッ…)が鳴ります。スタートキーを押してください。
- 表示部は、炊き上がりまでの残り時間（1時間単位）を表示し、炊き上がると保温ランプが点灯します。

お願い
- **具や調味料が入るメニューは、予約炊飯をしないでください。**
  具が腐敗したり、調味料が沈殿してうまく炊けないことがあります。
- **「無洗米」を夏場に予約炊飯する場合は、米をよく洗い、予約時間を8時間以内にしてください。**
  水温が25℃以上になると、浸した無洗米の腐敗が早まります。

ごはんをもっとおいしくするために

おいしいごはんは、炊飯器にまかせきり…になっていませんか?
あなたのちょっとした心掛け、そしてほんの少しの愛情で
おいしいごはんがいただけます。

お米の条件と保存

良い米で炊く

- 精米日が新しい。
- 大きさがそろっている。
- 表面の縦筋が浅い。

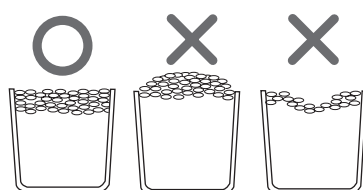
風通しの良い所に保存する

湿っぽくて、温かい場所は、避けます。
また、虫の予防にタカのツメを入れるとよいでしょう。

計量と水加減

付属の米用計量カップを使用する

米は、「計量米びつ」ではなく、
付属の米用計量カップで計ります。
(1カップ(米用計量カップ)＝約180mL)

※無洗米も付属の米用計量カップで
計りましょう。

米の種類や好みで水加減

水位目盛を目安に、水平な場所でおこないます。
ただし水量を半目盛(1目盛りの半分)以上多くしすぎると
吹きこぼれることがあります。

洗いかた

手早く澄むまで洗う

ごはんの味は、米の洗いかたで大きく変わります。
米は、水をすぐ吸収します。すぐに水を替えて手早く洗いましょう。

※無洗米は洗米が不要ですが、おこげができたり、硬めに炊き上がる
場合は、1～2回水を替えてすすいでください。

炊き上がり後

30分以内にほぐす

炊き上がったら、できるだけ早くほぐします。
余分な水分が逃げ、ふっくらと仕上がります。

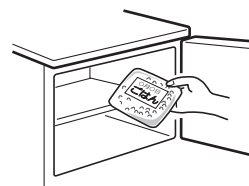
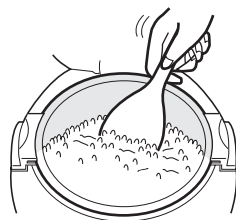
保温中もときどきほぐす

ときどきほぐします。少量のときは、なべ肌
から離し、中央に盛りましょう。

残ったら冷凍庫へ

残ってしまったら長時間(12時間以上)保温
せず、ラップに包んで冷凍庫へ。
食べる直前にレンジで温めます。

使ったらすぐお手入れ

汚れは放っておくと取れにくくなり、おいしく炊けない原因になります。

お料理ノート

具や調味料を入れるときのチェックポイント

1 炊飯できる米の量は、メニューによって異なります。(7ページ)
2 五目ごはんなどの炊込みごはんは、最大2カップまでです。
3 具の量は、米の質量(重さ)の30～50%が適量です。
水分の出る具(きのこ類･大根･貝など)を加えると軟らかめに、水分を吸収する具(豆類など)を入れると硬めに仕上がります。お好みで水加減を調節してください。
4 米と調味料を入れてから水位目盛までだし汁やスープを加え、底からよくかきまぜてください。
調味料が沈殿すると、うまく炊けないことがあります。
5 具は小さめに切り、米の上にのせてください。

五目ごはん(炊込み)

水位目盛り	炊飯時間	炊飯できる米の量
白米/無洗米	約53分	0.5～2カップ

■材　料(2～3人分)

- 白米…………… 2カップ
- ごぼう……………… 20g
- 干ししいたけ……… 2枚
- 油あげ………………1/3枚
- こんにゃく………… 20g
- にんじん…………… 20g
- とりもも肉………… 40g
- 調味料
  - 薄口しょうゆ‥ 大さじ1
  - 酒 ………………大さじ1
  - 塩 ………… 小さじ1/2
- だし汁(目安)‥約470mL

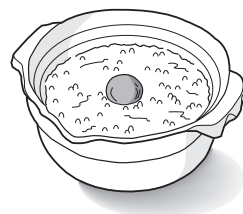
■作りかた

① 米を洗う。
② ごぼうは、ささがきにして水にさらしてアクを抜く。
③ もどして石づきを取った干ししいたけ･熱湯で油抜きした油あげ･湯通ししたこんにゃくは、それぞれ細切りにする。
④ にんじんはせん切りにし、とり肉は細かく切る。
⑤ 内なべに米と調味料を入れ **白米/無洗米の水位目盛「2」**までだし汁を入れて混ぜ、②､③ 、④を米の上にのせる。
⑥ スタート を押す。(メニューランプ「**白米**」点灯)
⑦ 炊き上がれば､ほぐす。

おかゆ

水位目盛り	炊飯時間	炊飯できる米の量
全がゆ/5分がゆ	約65分	(全がゆ) 0.5～1カップ
		(5分がゆ) 0.5カップ

■材　料(3人分)

- 白米………… 0.5カップ
- 塩 ……………………… 少量
- 梅干し……………… 適量

■作りかた

① 米を洗う。
② 内なべに米を入れ **全がゆ/5分がゆの水位目盛「0.5」**まで水を入れる。
③ ヘルシーメニュー を4回押し(メニューランプ「**おかゆ**」点灯)、スタート を押す。
④ 炊き上がれば軽く混ぜ､器に盛り､塩･梅干しなどを加える。

お手入れ

⚠注意 必ず差込プラグをコンセントから抜き、冷めてからおこなってください。

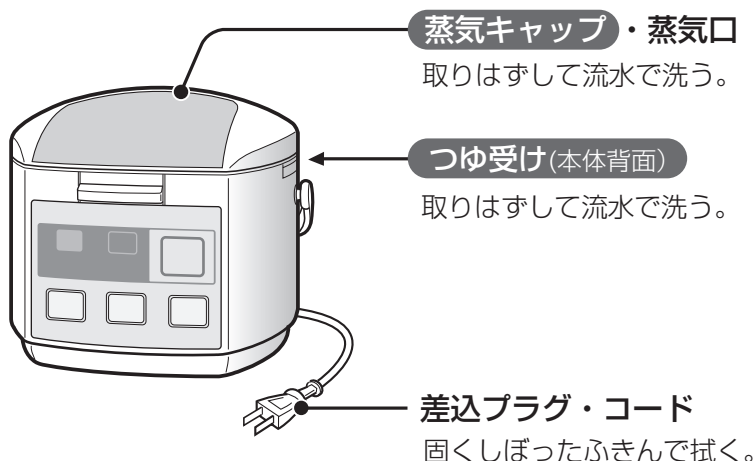
お願い シンナー・ベンジン・磨き粉・金属たわしなどは使わないでください。

本体全体…固くしぼったふきんで拭く。

※ ▬ は、毎回お手入れしましょう。

蒸気キャップ・蒸気口
取りはずして流水で洗う。

つゆ受け(本体背面)
取りはずして流水で洗う。

差込プラグ・コード
固くしぼったふきんで拭く。

蒸気キャップ

取り付けは
蒸気キャップと外ぶたの
○マークを合わせ、中央部
を押さえて確実にはめる。

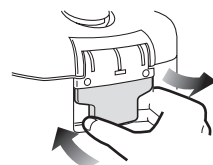
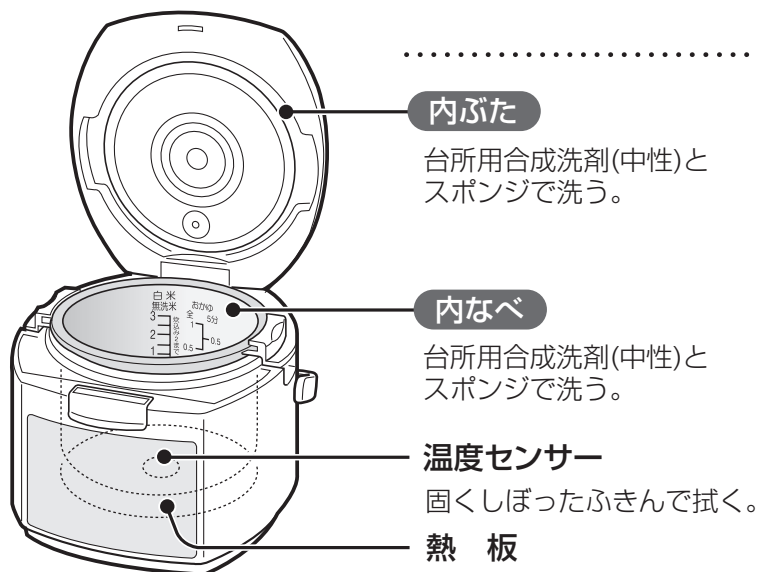
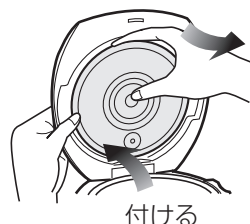
つゆ受け 両側を持ち、引く

取り付けは
まっすぐ確実に押し込む。

内ぶた
台所用合成洗剤(中性)と
スポンジで洗う。

内なべ
台所用合成洗剤(中性)と
スポンジで洗う。

温度センサー
固くしぼったふきんで拭く。

熱　板
固くしぼったふきんで拭く。
異物がどうしても取れないときはサンドペーパー
(600番前後)で磨く。

内ぶた 外周を持ち、はずす

取り付けは
下側のゴム部を差し込んでから
取り付ける。

故障かな？

修理を依頼される前に、もう一度お調べください。

	こんな場合	確認してください	参照ページ
炊飯中	●ふきこぼれる	●「付属の計量カップ」で量りましたか？	5
		●十分に洗米をしましたか？	5
		●水平なところで水位合わせ(水の量)をしましたか？	5
		●内ぶた・蒸気キャップを正しく付けて、ふたを閉めていましたか？	5・11
		●蒸気キャップ・内なべの外側・熱板・温度センサーに異物が付いていませんか？	11
	●蒸気口以外から蒸気がもれる	●内ぶた・蒸気キャップを正しく付けて、ふたを閉めていましたか？	5・11
		●蒸気キャップ・内なべの外側・熱板・温度センサーに異物が付いていませんか？	11
仕上がり	●硬い ●芯がある ●生煮えになる ●やわらかい	●「付属の米用計量カップ」で量りましたか？	5
		●水平なところで水位合わせ(水の量)をしましたか？	5
		●アルカリ度の強い水を使いませんでしたか？	4
		●内ぶた・蒸気キャップを正しく付けて、ふたを閉めていましたか？	5・11
		●蒸気キャップ・内なべの外側・熱板・温度センサーに異物が付いていませんか？	11
	●焦げる	●十分に洗米をしましたか？	5
		●水平なところで水位合わせ(水の量)をしましたか？	5
		●蒸気キャップ・内なべの外側・熱板・温度センサーに異物が付いていませんか？	11
		※無洗米の場合は、おこげができやすくなります。おこげがきついときは、1～2回水を替えてすすいでください。	
保温中	●べとつく	●「付属の米用計量カップ」で量りましたか？	5
		●水平なところで水位合わせ(水の量)をしましたか？	5
		●アルカリ度の強い水を使いませんでしたか？	4
		●内ぶた・蒸気キャップを正しく付けて、ふたを閉めていましたか？	5・11
		●蒸気キャップ・内なべの外側・熱板・温度センサーに異物が付いていませんか？	11
		●炊き上がってから30分以内にほぐしましたか？	6・9
		●保温を12時間以上していませんか？	6・9
		●冷めたごはんを保温しませんでしたか？	6・9
		●差込プラグを抜きませんでしたか？	—

	こんな場合	確認してください	参照ページ
保温中	●乾燥する	●内ぶた・蒸気キャップを正しく付けて、ふたを閉めていましたか？	5・11
		●蒸気キャップ・内なべの外側・熱板・温度センサーに異物が付いていませんか？	11
		●保温を12時間以上していませんか？	6・9
	●ふたの内側に多量のつゆが付く ●におう	●内ぶた・蒸気キャップを正しく付けて、ふたを閉めていましたか？	5・11
		●蒸気キャップ・内なべの外側・熱板・温度センサーに異物が付いていませんか？	11
		●炊き上がってから30分以内にほぐしましたか？	6・9
		●保温を12時間以上していませんか？	6・9
		●冷めたごはんを保温しませんでしたか？	6・9
		●差込プラグを抜きませんでしたか？	
	●変色する	●十分に洗米をしましたか？	5
		●アルカリ度の強い水を使いませんでしたか？	4
		●内ぶた・蒸気キャップを正しく付けて、ふたを閉めていましたか？	5・11
		●蒸気キャップ・内なべの外側・熱板・温度センサーに異物が付いていませんか？	11
		●炊き上がってから30分以内にほぐしましたか？	6・9
		●保温を12時間以上していませんか？	6・9
		●冷めたごはんを保温しませんでしたか？	6・9
		●差込プラグを抜きませんでしたか？	
操作・表示	●予約時間に炊けない	●予約を押した後、スタートを押しましたか？	8
	●表示部に「C」・「1」または「C」・「2」を表示する	●取消を押しても表示が消えないときは、「異常があった」お知らせです。 差込プラグをコンセントから抜き、お買いあげの販売店または、もよりのお客様ご相談窓口にご連絡ください。	15

こんな場合	故障ではありません
製品からにおいがする	●使い始めは、プラスチックのにおいがすることがあります。
「カチカチ」と音がする	●マイコンが火力を調整している音です。
「ジュッジュッ」と音がする	●内なべの外側に付着した水が沸騰する音です。 拭き取ってください。
停電になった	●停電の長さにより、うまく炊けないことがあります。

保証とアフターサービス

修理を依頼されるときは 持込修理

1 「故障かな?」(12～13 ページ) を調べてください。

2 それでも異常があるときは使用をやめて、必ず差込プラグを抜いてください。

3 お買いあげの販売店にご連絡ください。

保証書(一体)

● **保証期間** …… **お買いあげの日から1年間です。**
保証期間中でも有料になることがありますので、保証書をよくお読みください。

保証期間中

● 修理に際しましては保証書をご提示ください。
保証書の規定に従って販売店が修理させていただきます。

保証期間が過ぎているときは

● 修理すれば使用できる場合には、ご希望により有料で修理させていただきます。

補修用性能部品の保有期間

● 当社は、ジャー炊飯器の補修用性能部品を、製品の製造打切後6年保有しています。
● 補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

修理料金のしくみ

修理料金は、技術料･部品代などで構成されています。

技術料	故障した製品を正常に修復するための料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。

長期ご使用の場合は商品の点検を!
こんな症状はありませんか？
● キーを押しても作動しないことがある。
● コードや差込プラグ、本体が異常に熱くなったり、こげ臭いにおいがする。
● 本体が変形している。
● 熱板がひずんでいたり、内なべが変形している。
● その他の異常や故障がある。

故障や事故防止のため、使用を中止し、差込プラグをコンセントから抜き、必ず販売店に点検を依頼してください。
なお、点検・修理に要する費用は、販売店にご相談ください。

左記症状がなくても､お買いあげ後3～4年程度たちましたら､安全のため点検をおすすめします。点検費用については､販売店にご相談ください。

仕　様

定格電圧	100V
定格周波数	50-60Hz 共用
定格消費電力 (炊飯時)	300W
外形寸法	幅240×奥行273×高さ202(mm)
質量	約2.4kg
最大炊飯容量 (白米)	0.54L
区分名	E
蒸発水量	36.5g
年間消費電力量	59.9kWh/年
1回当たりの炊飯時消費電力量	127.7Wh
1時間当たりの保温時消費電力量	22.6Wh
1時間当たりのタイマー予約時消費電力量	1.12Wh
1時間当たりの待機時消費電力量	0.44Wh

● 差込プラグを差し込んだ状態では、取消状態でも電子回路を動作させるため、電力を消費しており、本体の温度が若干上がります。

注記：1回当たりの炊飯時消費電力量は、白米コース、1時間当たりの保温時消費電力量は白米コースの時の電力量です。
注記：実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度、使用時間、お米の量、ご使用のコース、周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。
注記：年間消費電力量は省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。
(区分名も同法に基づいています)
注記：蒸発水量は、1回当たりの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。

お客様ご相談窓口のご案内

修理・使いかた・お手入れ・お買い物などのご相談・ご依頼、および万一、製品による事故が発生した場合は、お買いあげの販売店、または下記窓口にお問い合わせください。
電話番号をお確かめのうえ、お間違いのないようにおかけください。
FAX送信される場合は、製品の形名やお問い合わせ内容のご記入をお願いいたします。

使用方法・お買い物相談 など

【お客様相談センター】

0120 - 078 - 178
携帯電話・PHSからもご利用いただけます。

受付時間 ●月曜～土曜: **9:00～18:00**
●日曜・祝日: **9:00～17:00**
（年末年始を除く）

■IP電話などからフリーダイヤルサービスをご利用いただけない場合は…

東日本相談室	〒261-8520 千葉県千葉市美浜区中瀬1-9-2
電話：043 - 351 - 1821	FAX：043 - 299 - 8280
西日本相談室	〒581-8585 大阪府八尾市北亀井町3-1-72
電話：06 - 6792 - 1582	FAX：06 - 6792 - 5993

修理のご相談 など

※「持込修理」「部品購入」をご希望の方は、枠外の〈補足〉をご覧ください。

【修理相談センター】（沖縄・奄美地区を除く）

0570 - 02 - 4649
全国どこからでも一律料金でご利用いただけます。
携帯電話からもご利用いただけます。

受付時間 ●月曜～土曜: **9:00～20:00**
●日曜・祝日: **9:00～18:00**
（年末年始を除く）

■〈PHS・IP電話やファクシミリをご利用〉または〈沖縄・奄美地区の方〉は…

	PHS／IP電話	ファックス
東日本地区	043 - 299 - 3863	043 - 299 - 3865
西日本地区	06 - 6792 - 5511	06 - 6792 - 3221
沖縄・奄美地区	「那覇サービスセンター」098 - 861 - 0866（月～金 9:00～17:30）	

「よくあるご質問」「メールでのお問い合わせ」
などはホームページをご活用ください。

シャープサポートページ
http://www.sharp.co.jp/support/

補足　持込修理および部品購入のご相談は、下記地区別窓口でも承っております。

地区別窓口

■受付時間　＊月曜～土曜：**9:00～17:30**（祝日など弊社休日を除く）
〔但し、沖縄・奄美地区〕は……＊月曜～金曜：**9:00～17:30**（祝日など弊社休日を除く）

北陸地区
- **金　沢** サービスセンター：076 - 249 - 2434　〒921-8801　石川郡野々市町御経塚4-103

近畿地区
- **京　都** サービスセンター：075 - 672 - 2378　〒601-8102　京都市南区上鳥羽菅田町48
- **大　阪** テクニカルセンター：06 - 6794 - 5611　〒547-8510　大阪市平野区加美南3-7-19
- **阪　神** サービスセンター：06 - 6422 - 0455　〒661-0981　兵庫県尼崎市猪名寺3-2-10

中国地区
- **広　島** サービスセンター：082 - 874 - 8149　〒731-0113　広島市安佐南区西原2-13-4

四国地区
- **高　松** サービスセンター：087 - 823 - 4901　〒760-0065　高松市朝日町6-2-8

九州地区
- **福　岡** サービスセンター：092 - 572 - 4652　〒816-0081　福岡市博多区井相田2-12-1

沖縄・奄美地区
- **那　覇** サービスセンター：098 - 861 - 0866　〒900-0002　那覇市曙2-10-1

北海道地区
- **札　幌** サービスセンター：011 - 641 - 4685　〒063-0801　札幌市西区二十四軒1条7-3-17

東北地区
- **仙　台** サービスセンター：022 - 288 - 9142　〒984-0002　仙台市若林区卸町東3-1-27

関東地区
- **宇都宮** サービスセンター：028 - 637 - 1179　〒320-0833　宇都宮市不動前4-2-41
- **さいたま** サービスセンター：048 - 666 - 7987　〒331-0812　さいたま市北区宮原町2-107-2
- **東　京** テクニカルセンター：03 - 5692 - 7765　〒114-0013　東京都北区東田端2-13-17
- **多　摩** サービスセンター：042 - 586 - 6059　〒191-0003　日野市日野台5-5-4
- **千　葉** サービスセンター：047 - 368 - 4766　〒270-2231　松戸市稔台295-1
- **横　浜** テクニカルセンター：045 - 753 - 4647　〒235-0036　横浜市磯子区中原1-2-23

東海地区
- **静　岡** サービスセンター：0543 - 44 - 5781　〒424-0067　静岡市清水鳥坂1170-1
- **名古屋** サービスセンター：052 - 332 - 2623　〒454-8721　名古屋市中川区山王3-5-5

●所在地・電話番号・受付時間などについては、変更になることがあります。（2006.12）

ジャー炊飯器 KS-H59 取扱説明書

使用方法・お買い物相談 など

【お客様相談センター】

0120 - 078 - 178

携帯電話・PHSからもご利用いただけます。

■IP電話などからフリーダイヤルサービスをご利用いただけない場合は…

	電　話	ファックス
東日本相談室→	043 - 351 - 1821	043 - 299 - 8280
西日本相談室→	06 - 6792 - 1582	06 - 6792 - 5993

受付時間　●月曜～土曜: 9:00～18:00　●日曜・祝日: 9:00～17:00 （年末年始を除く）

修理のご相談 など

【修理相談センター】（沖縄・奄美地区を除く）

0570 - 02 - 4649

全国どこからでも一律料金でご利用いただけます。
携帯電話からもご利用いただけます。

■〈PHS・IP電話やファクシミリをご利用〉または〈沖縄・奄美地区の方〉は…

	PHS／IP電話	ファックス
東日本地区→	043 - 299 - 3863	043 - 299 - 3865
西日本地区→	06 - 6792 - 5511	06 - 6792 - 3221
沖縄・奄美地区→	「那覇サービスセンター」098 - 861 - 0866 (月～金 9:00～17:30)	

受付時間　●月曜～土曜: 9:00～20:00　●日曜・祝日: 9:00～18:00 （年末年始を除く）

●電話番号・受付時間などについては、変更になることがあります。(2006.12)

「よくあるご質問」「メールでのお問い合わせ」
などはホームページをご活用ください。

シャープサポートページ
http://www.sharp.co.jp/support/

シャープ株式会社

本　　　社　〒545-8522 大阪市阿倍野区長池町22番22号
電化システム事業本部　〒581-8585 大阪府八尾市北亀井町3丁目1番72号

Printed in China
TINSJA127KRRZ 07D-CN②